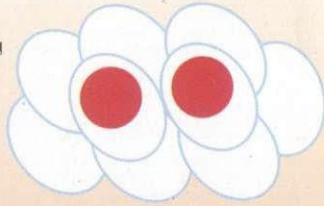


ขั้นตอนการผลิตไข่เค็มไชยา : GI

● วัสดุที่ใช้ประกอบด้วย :

- ไข่เป็ดสด
- ดินจอมปลวกบดละเอียด 3-5 ส่วน
- เกลือป่น 1-2 ส่วน
- น้ำบ่อ/น้ำบาดาล/น้ำสะอาด
- ขี้เถ้าแกลบ



● วิธีทำ

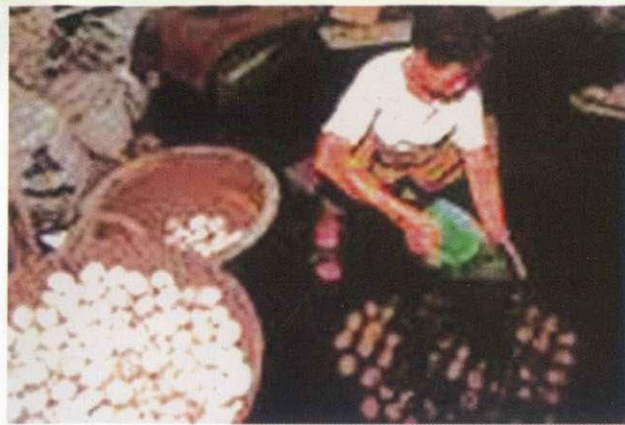
1. การเตรียมไข่เป็ด

- ในการผลิตไข่เค็ม ผู้ผลิตส่วนใหญ่ จะมีการเตรียมไข่เป็ด โดยมีการไข่ไข่เป็ดจากผู้เลี้ยงเป็นประจำที่ซื้อขายกันมานาน ซึ่งผู้เลี้ยงเป็ดจะมีการคัดขนาดของไข่เป็ด ก่อนนำมาล้างให้ โดยที่นิยมใช้คือ ขนาดใหญ่และขนาดกลาง ไข่ประสมกรรมและควมชำนาญในการคัดเลือก ในกรณีที่ไข่เป็ดสกปรกมาก จะใช้ผ้าชุบน้ำพองหมาดๆ เช็ดทำความสะอาด แล้วพอกด้วยดินที่เตรียมไว้ทันที



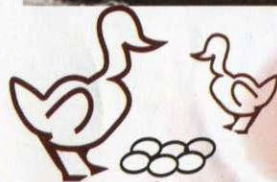
2. การเตรียมดินสำหรับพอก

- ดินที่ใช้สำหรับพอกไข่เค็มไชยา สามารถเตรียมได้ โดยควงดินและเกลือในสัดส่วนตามสูตร เติมน้ำพองประมาณ มีการแช่พักไว้ 1 คืน จึงค่อยผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน แต่ผู้ผลิตไข่เค็มบางรายก็มีการผสมโดยไม่ต้องแช่ค้างคืน ส่วนผสมมีความเหมาะสมพอเหมาะไม่เหลว หรือไม่ข้นจนเกินไป



3. การพอกไข่เค็มและคลุกด้วยขี้เถ้าแกลบ

- นำดินที่ผสมเตรียมไว้แล้วใส่กะละมังขนาดใหญ่ จากนั้นเอาไข่ที่เตรียมไว้ชุบลงไปลงในกะละมัง อาจใส่ลงไปได้ทีละหลายใบ ชุบให้ทั่วทั้งฟอง แล้วนำเอามาคูลูกด้วยขี้เถ้าแกลบทันที การคลุกขี้เถ้าแกลบมีประโยชน์เพื่อป้องกันไม่ให้ไข่ที่พอกดินติดกัน และช่วยป้องกันการระเหยของน้ำ ผู้ผลิตไข่เค็มที่ผลิตจำนวนมากหลังจากพอกไข่เค็มเสร็จ จะนำมาวางเรียงทับซ้อนกันเป็นชั้นๆ และโรยปิดด้วยขี้เถ้าแกลบเพิ่มเติม



4. การบรรจุไข่เค็มในบรรจุภัณฑ์

- นำไข่เค็มที่คลุกขี้เถ้าแกลบแล้ว บรรจุในถุงพลาสติกหิ้ว ผู้ผลิตบางรายมีการใส่ขี้เถ้าแกลบปูรองพื้นในถุงพลาสติก ทั้งด้านบนและด้านล่างด้วยเพื่อป้องกันการกระแทก ผู้ถุงพลาสติกนำไปบรรจุในกล่องอู้งูกฟูกสีน้ำตาล มีสติกเกอร์ติด และมีการละเลียด วัน/เดือน/ปี ในการนำไปบริโภค



สัญลักษณ์รับรองสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ : GI

“ไข่เค็มไชยา”



จัดพิมพ์โดย : สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุราษฎร์ธานี

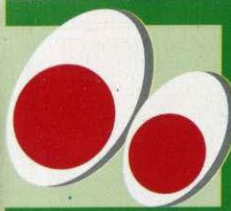
❖ ประวัติความเป็นมา

เมืองไชยา หรือเมืองศรีวิชัยในอดีตมีความเจริญรุ่งเรือง ลักษณะทางภูมิศาสตร์ โดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ทิศใต้เป็นที่ราบสลับภูเขา ทิศตะวันออกติดทะเลฝั่งอ่าวไทย มีฝนตกเกือบตลอดปี ปัจจุบันธรรมชาติได้เอื้ออำนวยให้การเกษตรทั้งทำนาและเลี้ยงสัตว์ โดยเฉพาะเปิดไข่ ไชยาจึงเป็นอุ้งข้าวอันมาตั้งแต่สมัยโบราณ

การทำไข่เค็มไชยา เริ่มต้นตั้งแต่ปี พ.ศ.2466 โดยนายกี แซ่ปัก ชาวจีน กวางตุ้ง มาตั้งบ้านเรือนอยู่ที่ดอนลงทอง (ตลาดไชยาปัจจุบัน) อำเภอไชยา มีอาชีพเป็นช่างทำสะพานเหล็กทางรถไฟสายชุมพร-สุราษฎร์ธานี และเลี้ยงเป็ดไว้กินไข่ ซึ่งเกือบทุกครัวเรือนในชุมชนจะเลี้ยงเป็ดไว้กินไข่ เมื่อไข่เป็ดมีจำนวนมากขึ้น จึงมีแนวคิดหาวิธีเก็บไข่ไว้ได้นานๆ จึงได้ปรึกษากับชาวบ้านเมืองไชยาซึ่งมีภูมิปัญญาที่มีการทดลองหลายวิธี จนกระทั่งยอมรับวิธีการใช้ดินจอมปลวกในอำเภอไชยามาผสมกับเกลือป่นในอัตราส่วนพอเหมาะ มาพอกไข่เปิดสิดที่ได้จากเป็ดที่เลี้ยงเอง คลุกไข่เถ้าเกลือเก็บไว้นานพอประมาณแล้วนำมาต้มกินจะได้ไข่เค็มที่แดง เป็นมัน กลิ่นหอมรสชาติอร่อย จึงได้ผลิตไข่เค็มตามกรรมวิธีดังกล่าวขาย ซึ่งขายดีมากทำให้นคนในตลาดไชยาหันมาผลิตไข่เค็มขายกันจำนวนมาก ไข่เค็มพัฒนาจนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป การทำไข่เค็มจึงเป็นอาชีพหลักของชาวไชยา บังบอกถึงวิถีชีวิต วัฒนธรรม ดังคำขวัญอำเภอ "ไชยา" ว่า "บรมธาตุคู่เมือง รุ่งเรืองพุทธศาสนา พุทธาสารายูโลก สวนโมกขพลาราม ลือนามศรีวิชัย ผ้าไหมพุมเรียง ทะเลเคียนหาดทราย แหล่งซื้อขายไข่เค็ม"

กิจกรรมชาติ และคุณสมบัติพิเศษเฉพาะของไข่เค็มไชยาจึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างจังหวัดสูงขึ้นเรื่อยๆ ทำให้ผู้ประกอบการแปรรูปไข่เค็มบางราย ต้องการลดต้นทุนการผลิตและลดปัญหาการจัดการกับไข่สด จึงได้นำไข่เป็ดสดจากต่างจังหวัด ซึ่งมีราคาถูกกว่า มาผลิต/แปรรูปและติดเครื่องหมายการค้าไข่เค็มไชยาแท้ และมีปริมาณเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งรสชาติ คุณภาพไข่เค็มที่ได้มีความแตกต่างจากไข่เค็มไชยาดั้งเดิม การนำไข่ไข่สดส่งผลกระทบต่อเกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดไข่ ผู้ผลิต/แปรรูปอย่างมาก และผู้บริโภคเองก็ไม่ได้สินค้าไข่เค็มไชยาแท้จริง

จังหวัดฯ ได้มอบหมายให้ "สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสุราษฎร์ธานี" ดำเนินงานในกิจกรรมการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ไข่เค็มไชยา โครงการอาหารปลอดภัย ภายใต้แผนยุทธศาสตร์จังหวัดฯ ปี 2555 โดยได้ร่วมกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดฯ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดฯ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาผลผลิตทางการเลี้ยงเป็ดไข่ รับรองการผลิต/แปรรูปไข่เค็ม และรับรองแหล่งผลิตสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไข่เค็มไชยา รวมทั้งได้รับการสนับสนุนเพิ่มเติมจากสำนักงานเกษตรจังหวัด ประมงจังหวัด พัฒนาชุมชน ฯลฯ วัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองสิทธิเกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดไข่ ผู้ผลิต/แปรรูปไข่เค็มในอำเภอไชยา และรวมถึงคุ้มครองสิทธิผู้บริโภคไข่เค็มไชยา



"ไข่เค็มไชยา" (Chaiya Salted Eggs)

หมายถึง ไข่เค็มที่ผลิตจากไข่เป็ดที่ได้จากเป็ดที่เลี้ยงในพื้นที่อำเภอไชยา และผลิตเป็นไข่เค็มด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาของคนไชยา

❖ ลักษณะพิเศษของไข่เค็มไชยา ❖

1. ขนาดไข่ใบใหญ่
2. ไข่แดงร่วนเป็นทราย สีแดง มีความเป็นมัน
3. ไข่ขาวนุ่ม
4. รสไม่เค็มจัด กลิ่นหอม ไม่เหม็นคาว

❖ ขบวนการผลิต ❖

- การเลี้ยงเป็ด เลี้ยงระบบฟาร์มและผ่านการรับรองฟาร์มแบบมีส่วนร่วม มีการใช้อาหารเสริมจากธรรมชาติในท้องถิ่น เช่น ข้าวเปลือก หอยตอก หอยกะพง ปลาเป็ด หัวกุ้ง เปลือกปู สาหร่ายทะเล ฯลฯ
- การคัดเลือกไข่สด ต้องใบใหญ่ได้มาตรฐาน (ไข่เป็ด 300 ฟอง น้ำหนักไม่น้อยกว่า 23 กก.) เปลือกไข่ไม่มีรอยบุบหรือร้าว
- ไข่เค็มไชยา ไข่พอกด้วยดินจอมปลวก และคลุกไข่เถ้าเกลือ
- สถานที่ผลิต/แปรรูปไข่เค็มไชยา ผ่านการตรวจสอบและรับรองตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

❖ ข้อแตกต่าง ไข่เค็มไชยา กับ ไข่เค็มทั่วไป ❖

ไข่เค็มไชยา : GI	ไข่เค็มทั่วไป
1. ไข่เป็ดสด เพื่อใช้ทำไข่เค็ม ได้มาจาก การเลี้ยงเป็ดไข่ระบบฟาร์มในอำเภอไชยา ผ่านการรับรองคุณภาพจากส่วนราชการ	1. ไข่เป็ดสด มาจากหลายแหล่ง ที่มาไม่ชัดเจน ไม่ผ่านการรับรองคุณภาพ
2. เกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดไข่ ผู้ผลิต/แปรรูปไข่เค็ม และผู้จำหน่ายทุกราย ต้องขึ้นทะเบียนและผ่านการรับรองจากหน่วยราชการ	2. เกษตรกร ผู้ผลิต/แปรรูปและผู้จำหน่าย ไม่มีการขึ้นทะเบียน
3. ระบบการจัดการฟาร์มเป็ดไข่ ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำ ในการจัดการคุณภาพแบบมีส่วนร่วม และต้องผ่านการตรวจรับรองจากหน่วยราชการ	3. การเลี้ยงเป็ดไข่ ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตามคำแนะนำในการจัดการคุณภาพ หรือผ่านการตรวจรับรอง
4. ระบบการผลิต เช่น การเลี้ยงเป็ดไข่ การผลิต/แปรรูป และการจำหน่าย ต้องมีการบันทึกข้อมูล เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้	4. กระบวนการผลิตไข่เค็ม ไม่มีการบันทึกข้อมูลต่าง ๆ

❖ คุณค่าทางโภชนาการของไข่เค็มไชยา (ต่อ 100 กรัม) ❖

สารอาหาร	ปริมาณ
1. ความชื้น (กรัม)	61.54±0.67
2. โปรตีน (กรัม)	15.75±0.54
3. ไขมัน (กรัม)	14.52±0.72
4. คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	< 0.10
5. พลังงาน (แคลอรี)	199.64±2.61
6. กรดไขมัน	
- กรดไขมันอิ่มตัว (กรัม)	3.99±0.21
- กรดไขมันไม่อิ่มตัวชนิดพันธะคู่ 1 พันธะ (กรัม)	6.53±0.05
- กรดไขมันไม่อิ่มตัวกลุ่มโอเมก้า 3 (กรัม)	2.84±0.7
7. คอเลสเตอรอล (มิลลิกรัม)	891.25±9.86
8. โซเดียม (มิลลิกรัม)	1,750.19±52.15
9. โพแทสเซียม (มิลลิกรัม)	760.59±6.35
10. แคลเซียม (มิลลิกรัม)	89.45±2.65
11. ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)	286.95±15.24
12. คลอไรด์ (มิลลิกรัม)	3,125.25±59.85
13. เติโนล (ไมโครกรัม)	90.56±5.62
14. วิตามินบี 12 (ไมโครกรัม)	4.65±0.21

ข้อมูลจาก : คณะวิทยาศาสตร์ฯ ม.อ.วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี

การเลือกซื้อไข่เค็มไชยา ซึ่งได้รับการรับรองสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ : GI สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มีสัญลักษณ์ และหน่วยงานกำกับขบวนการผลิตไข่เค็มไชยา



โดยมีสหกรณ์ผู้เลี้ยงเป็ด และหน่วยงานกำกับกระบวนการผลิต เพื่อให้ไข่เค็มไชยา มีคุณภาพ



ควบคุมคุณภาพ แหล่งผลิตและจัดจำหน่าย



หน่วยงานกำกับไข่เค็มไชยาเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ : GI